

VORSPEISE - ZWISCHENGANG

<u>Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten</u> mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen	Euro	11
<u>Lauwarmer Ziegenkäse</u> mit Alblinsen, frischem Meerrettich gebratenem Apfel, Petersilie und Mandel	Euro	19
<u>Knuspriges von der Königskrabbe</u> mit Wurzelgemüse-Allerlei karamellisierten Sonnenblumenkernen und Senf	Euro	22
<u>Gebratener Thunfisch</u> mit gelbem Thai Curry, Kichererbsen und jungem Lauch	Euro	21

HAUPTGANG

<u>Gebratener Färöer Lachs</u> mit Senfsud, Filderkraut, Cranberries und Kartoffelterrinen	Euro	37
<u>Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust</u> mit Thymianjus, Sellerie, Sauerkirschen und Butterspätzle	Euro	35
<u>48 Std. sous vide gegartes Rindermittelbug Gremolata Art</u> mit Schmorsud, Kürbis und geröstetem Knödel	Euro	33
<u>Ganze Oldenburger Bauernente</u> in zwei Gängen serviert für zwei Personen pro Person	Euro	47
Knusprige Brust mit Kürbis und geröstetem Knödel		
Knusprige Keule mit Gelbem Thai Curry, Alblinsen und Champignons		

SÜSSSPEISEN



<u>Lauwarmer Schokoladenkuchen</u> mit Vanillecreme, karamellierter Haselnuss und Heidelbeersorbet	Euro	13
<u>Sauerrahmtörtchen</u> mit Zwetschge karamellierter Mandel und Karamelleis	Euro	13
<u>Karamellisiertes Apfelsorbet</u> mit „Geiger´s“ Goldparmänenbrand 2 cl	Euro	13
<u>Hausgemachtes Vanilleeis</u> mit karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	Euro	8

MENÜ

<u>Vorspeise:</u>	<u>Lauwarmer Ziegenfrischkäse</u> mit Alblinsen		
<u>Fisch:</u>	<u>Gebratener Thunfisch</u> mit gelbem Thai Curry		
<u>Zwischengang:</u>	<u>Färöer Lachs</u> mit Filderkraut und Cranberries		
<u>Hauptgang:</u>	<u>Rindermittelbug Gremolata Art</u> mit Kürbis und geröstetem Knödel		
<u>Dessert:</u>	<u>Lauwarmer Schokoladenkuchen</u> mit Vanillecreme		
5 Gang Menü Euro	95	5 Gang Weinreise Euro	40
4 Gang Menü Euro	79	4 Gang Weinreise Euro	33
3 Gang Menü Euro	62	3 Gang Weinreise Euro	25